

— MI SABOR FAVORITO ES —

SABROSO



Disfruta de los sabores sencillos de estas recetas saludables.



CEVICHE

Combina los ingredientes, revuelve y disfruta: **½ libra** de camarones pequeños cocidos, **1 taza** de pepino cortado en cubitos, **½ taza** de aguacate cortado en cubitos, **½ taza** de tomates picados, **¼ taza** de cebolla morada finamente picada, **¼ taza** de granos de elote, **3 cucharadas** de jugo de limón, **3 cucharadas** de salsa para tacos, **1** chile serrano sin semillas y finamente picado.



PAPITAS DE CALABACITAS

Calienta el horno a **450°F**. Lava y corta una calabacita en rebanadas de **¼ pulgadas** de gruesas. En un tazón, mezcla **2 cucharadas** de aceite de canola, **1 cucharada** jugo de limón, **½ cucharadita** condimento italiano, **¼ cucharadita** sal y de pimienta, y cubre las rebanadas con la mezcla. Extiende las calabacitas en un molde y hornea por **20 minutos**. Revuelve después de los primeros **10 minutos** de hornear. Sirvelas calientes.



EDAMAME

Frijoles de soya (edamame) son muy divertidos para abrir y comer. Cómpralos congelados y hierva o descongélalos en el microondas en unos minutos siguiendo las instrucciones de la bolsa. Ponle un poco de sal y disfruta.



Financiado por SNAP del USDA, un proveedor y empleador que ofrece oportunidades equitativas.

